



**แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ
ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง**

**รหัส 10527410 วิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร
(Art for Food Decoration)**

**หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ
ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว**

จัดทำโดย

นางปติญา มั่งคละคีรี

สาขาวิชาการโรงแรม

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยนครพนม

บันทึกความคิดเห็นของผู้บริหาร

ผู้บริหาร	ความคิดเห็น		
	ควร อนุญาต	ควรปรับปรุง	อื่น ๆ (โปรดระบุ)
1. (นางปติญา มังคละศิริ) หัวหน้าสาขาวิชาการ โรงแรม/...../2561	<input type="checkbox"/>
2. (ผศ.สุจิน สุณีย์) รองคณบดีฝ่ายวิชาการ/...../2561	<input type="checkbox"/> อนุญาต <input type="checkbox"/> ไม่อนุญาต เพราะ		

คำนำ

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชาศิลปะการตกแต่งอาหารรหัสวิชา10527410 จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียน ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2559

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ครั้งนี้ ได้ตระหนักถึงการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับ พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ ด้วยการบูรณาการคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์โดยใช้เทคนิควิธีการสอนที่หลากหลาย ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้โดยมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ คุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม คุณลักษณะอันพึงประสงค์และสอดคล้องหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ข้าพเจ้าหวังว่าแผนการจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์แก่ครู-อาจารย์และผู้เรียน หากมีข้อบกพร่องข้าพเจ้าขออ้อมรับและจะนำไปปรับปรุงในโอกาสต่อไป

ปติญา มังคละศิริ

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยนครพนม

รายละเอียดของรายวิชา

สาขาวิชา/คณะ

สาขาวิชาการโรงแรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมมหาวิทยาลัยนครพนม

หมวดที่ 1. ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

1.รหัสและชื่อรายวิชา 10527410 วิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร
2.จำนวนหน่วยกิต 2 หน่วยกิต 2 (1-2-3)
3.หลักสูตร และประเภทของรายวิชา 3.1 หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพ 3.2 ประเภทของรายวิชา หมวดวิชาชีพเลือก
4.อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา นางปติญา มังคละศิริ
5.ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน ภาคการศึกษาที่ 1 ระดับชั้นปวช.2
6.รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite) ไม่มี
7.รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
8.สถานที่เรียน ห้อง ปฏิบัติการ 2 สาขาวิชาการโรงแรม
9.วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด -

1.1 ตารางวิเคราะห์รายวิชา

รหัสวิชา10527410 วิชา ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร

จำนวน 2 หน่วยกิต

ชั้นปวช. 2 สาขาวิชาการโรงแรม

พฤติกรรมการเรียนรู้ ชื่อหน่วยการสอน/การเรียนรู้	ด้านพุทธิพิสัย						ด้านทักษะพิสัย(5)	ด้านจิตพิสัย(5)	รวม(40)	ลำดับความสำคัญ	จำนวนชั่วโมง
	ความรู้ (5)	ความเข้าใจ(5)	นำไปใช้(5)	วิเคราะห์(5)	สังเคราะห์(5)	ประเมินค่า(5)					
1.ความรู้เกี่ยวกับศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	5	4	2	2	-	-	4	4	21	6	6
2.หลักศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	4	5	3	2	3	2	4	4	27	4	6
3.เครื่องมือและอุปกรณ์ในการตกแต่งอาหาร	2	3	4	2	2	2	5	5	25	5	6
4.เทคนิคการออกแบบตกแต่งจานอาหาร	5	5	5	4	4	2	5	5	35	1	9
5.หลักการแกะสลักผัก ผลไม้เชิงธุรกิจ	5	4	4	4	3	-	5	5	30	2	18
6.การจัดตกแต่งจานอาหาร	4	4	4	4	3	2	5	3	29	3	9
รวมคะแนน	25	25	22	18	15	8	28	26	167		54
ลำดับความสำคัญ	3	3	4	5	6	7	1	2			

คำอธิบาย5 หมายถึง ระดับความสำคัญของแต่ละรายการมี 5 ระดับ คือ 1, 2, 3, 4, 5

1.2 ตารางวิเคราะห์สมรรถนะการเรียนรู้

รหัสวิชา 10527410 ชื่อวิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร

จำนวนหน่วยกิต 2 หน่วยกิต จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ 3 ชั่วโมง 54 ชั่วโมงต่อภาคเรียน

หน่วยการสอน	สมรรถนะการเรียนรู้
หน่วยการสอนที่ 1 ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เกี่ยวกับศิลปะการจัด ตกแต่งอาหาร	<ol style="list-style-type: none">1. บอกความหมายและความสำคัญ ของศิลปะการ จัดตกแต่งอาหาร2. อธิบายวิธีการตกแต่งอาหาร โดยใช้องค์ประกอบ ศิลปะ3. จำแนกองค์ประกอบศิลปะที่นำมาใช้ตกแต่ง อาหาร4. ปฏิบัติงานด้วยความมีวินัย การตรงต่อเวลา5. แสดงพฤติกรรมถึงความสนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน มี ความรับผิดชอบในการทำงานและมีความเป็น ประชาธิปไตย
หน่วยการสอนที่ 2 ชื่อหน่วยการสอน หลักศิลปะการตกแต่งอาหาร	<ol style="list-style-type: none">1. อธิบายหลักการออกแบบตกแต่งอาหาร2. แสดงขั้นตอนการออกแบบตกแต่งอาหาร3. ปฏิบัติการออกแบบตกแต่งอาหาร โดยคำนึงถึงหลัก ศิลปะการตกแต่งอาหาร4. เปรียบเทียบผลงานการออกแบบจัดตกแต่งอาหาร รูปแบบต่างๆ5. ปฏิบัติงานด้วยความมีวินัย รอบคอบ อดทน รักษา ความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม6. แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก มีความคิด ริเริ่มสร้างสรรค์ สนใจใฝ่รู้ ความประหยัด ซื่อสัตย์ และมีความรับผิดชอบ

<p>หน่วยการสอนที่ 3</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน เครื่องมือและอุปกรณ์ในการตกแต่งอาหาร</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. อธิบายวิธีการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ชนิดต่างๆ ได้อย่างถูกต้อง 2. ยกตัวอย่างเครื่องมือและอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการตกแต่งอาหารได้ 3. เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการตกแต่งอาหาร 4. เปรียบเทียบผลงานการตกแต่งอาหารจากมีดบาง กับมีดแกะสลักได้ 5. ปฏิบัติการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ชนิดต่างๆ ได้ ความประณีต ปลอดภัยและรักษาสิ่งแวดล้อม 6. แสดงพฤติกรรมด้านความมีวินัย ความรับผิดชอบ ความสนใจใฝ่รู้ ขยันอดทนและมีความสามัคคีในหมู่คณะ
<p>หน่วยการสอนที่ 4</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน เทคนิคการออกแบบตกแต่งจานอาหาร</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. อธิบายเทคนิคการเลือกใช้เส้น สี รูปแบบในการจัดตกแต่งอาหารได้ 2. ยกตัวอย่างอาหารที่ตกแต่งโดยใช้เทคนิคต่างๆ ได้อย่างถูกต้อง 3. สาธิตการออกแบบจัดและตกแต่งอาหารในรูปแบบต่างๆ 4. ปฏิบัติออกแบบการจัดวางอาหารลงในภาชนะ 5. ปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบและมีความคิดสร้างสรรค์ในการปฏิบัติงาน 6. แสดงพฤติกรรมมีความสนใจใฝ่รู้ มีความรอบคอบ อดทน ประหยัด ซื่อสัตย์ รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม

หน่วยการสอน	สมรรถนะการเรียนรู้
<p>หน่วยการสอนที่ 5</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน หลักการแกะสลักผัก ผลไม้เชิงธุรกิจ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. อธิบายขั้นตอนการแกะสลักผัก ผลไม้เป็นดอกไม้ใบไม้ได้ 2. เตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลักได้ 3. จำแนกวิธีการแกะสลักแบบต่างๆได้ 4. แสดงขั้นตอนการแกะสลักผัก ผลไม้เชิงธุรกิจ 5. เปรียบเทียบลักษณะผักผลไม้ที่แกะสลัก ด้วยเครื่องมือชนิดต่างๆได้ 6. แกะสลักผัก ผลไม้ตามขั้นตอนได้ถูกต้อง 7. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ มีวินัย ประณีตกล้าแสดงออก ใช้ทรัพยากรอย่างประหยัด 8. แสดงพฤติกรรมมีความสนใจใฝ่รู้ มีความรับผิดชอบ รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม
<p>หน่วยการสอนที่ 6</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน การจัดตกแต่งจานอาหาร</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. บอกเทคนิคและวิธีการดูแลรักษาจานอาหารรูปแบบต่างๆได้ 2. อธิบายวิธีการจัดตกแต่งจานอาหารได้ 3. แสดงขั้นตอนการจัดตกแต่งจานอาหารได้ 4. ปฏิบัติการจัดตกแต่งจานอาหารโดยใช้เทคนิคต่างๆได้ 5. ปฏิบัติงานด้วยความซื่อสัตย์ มีวินัยและมีความสนใจใฝ่รู้กล้าแสดงออก 6. แสดงพฤติกรรมมีความรับผิดชอบ อดทนและมีความรอบคอบใช้ทรัพยากรอย่างประหยัด

1.3 ตารางวิเคราะห์สมรรถนะรายวิชา

โดยบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/ผล 5 มิติ / นโยบาย 3 D และ 11 ดี 11 เก่ง

รหัส10527410 วิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร หน่วยกิต 2 (1-2-3)

ระดับชั้นปวช.2 สาขาวิชาการโรงแรม

ชื่อหน่วยการสอน/ สมรรถนะรายวิชา	ทางสายกลาง										รวม(50)	ลำดับความสำคัญ
	3 ห่วง			2 เงื่อนไข								
				ความรู้			คุณธรรม					
	พอประมาณ(5)	มีเหตุผล(5)	มีภูมิคุ้มกัน(5)	รอบรู้(5)	รอบคอบ(5)	ระมัดระวัง(5)	ซื่อสัตย์สุจริต(5)	ขยันอดทน(5)	มีสติปัญญา(5)	แบ่งปัน(5)		
หน่วยการสอนที่ 1 ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เกี่ยวกับ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30	6
หน่วยการสอนที่ 2 ชื่อหน่วยการสอน หลักศิลปะการ ตกแต่งอาหาร	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	33	4
หน่วยการสอนที่ 3 ชื่อหน่วยการสอน เครื่องมือและ อุปกรณ์ในการตกแต่งอาหาร	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	32	5
หน่วยการสอนที่ 4 ชื่อหน่วยการสอน เทคนิคการออกแบบ ตกแต่งจานอาหาร	4	5	5	5	4	3	3	4	5	3	37	1
หน่วยการสอนที่ 5 ชื่อหน่วยการสอน หลักการแกะสลักผัก ผลไม้เชิงธุรกิจ	4	5	4	4	4	3	2	3	4	3	36	2

หน่วยการสอนที่ 6 ชื่อหน่วยการสอน การจัดตกแต่งงาน อาหาร	4	4	4	4	4	3	2	3	4	3	35	3
รวม	21	23	22	23	22	19	16	20	23	18	203	
ลำดับความสำคัญ	3	1	2	1	2	5	8	4	1	6		

หมวดที่ 2. วัตถุประสงค์รายวิชาและสมรรถนะรายวิชา

1. วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้มีความรู้และเข้าใจศิลปะการตกแต่งอาหารให้มีความสวยงาม นำรับประทาน
2. เพื่อให้มีความรู้และเข้าใจ การหั่น ตัดชิ้นอาหารให้สวยงามเหมาะสมกับชนิดของอาหาร
3. เพื่อให้มีความสามารถในการเลือกผัก ผลไม้ เพื่อนำมาแกะสลักให้เหมาะกับการตกแต่งอาหาร
4. เพื่อให้มีทัศนียภาพที่ดีในการปฏิบัติงาน

2. สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของศิลปะการตกแต่งอาหาร
2. แกะสลักเชิงธุรกิจจัดตกแต่งหัวจาน จัดลงภาชนะ และเก็บรักษา

3. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะเพื่อการจัดตกแต่งอาหาร การหั่น การตัดชิ้นให้สวยงามเพื่อประกอบอาหาร การแกะสลักเชิงธุรกิจ การจัดตกแต่งหัวจาน การจัดลงภาชนะ การเก็บรักษาและฝึกปฏิบัติการจัดตกแต่งอาหาร

หมวดที่ 3. ลักษณะและการดำเนินการ

1. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา			
บรรยาย 18 ชั่วโมง	สอนเสริม ไม่มี	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน 36 ชั่วโมง	การศึกษาด้วยตนเอง 54 ชั่วโมง
2. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมง/สัปดาห์ (เฉพาะรายที่ต้องการ)			

หมวดที่ 4. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม
<p>1.1 คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา</p> <ol style="list-style-type: none"> พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย มีวินัย เคารพกฎระเบียบ เคารพในสิทธิส่วนบุคคล รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น มีความสามัคคีในหมู่คณะ มีความซื่อสัตย์ในการทำงานและกล้าแสดงออกในสิ่งที่ดี มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
<p>1.2 วิธีการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> ใช้การสอนแบบ Active Learning โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการตั้งคำถามและตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็น ร่วมกับการจัดการเรียนการสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ (Learning Center) สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรม ยกย่องผู้เรียนที่ทำดีและทำประโยชน์เพื่อส่วนรวม และเสียสละ เป็นต้น ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีและให้ความสำคัญต่อการมีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา
<p>1.3 วิธีการประเมินผล</p> <ol style="list-style-type: none"> ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออกด้านคุณธรรม - จริยธรรม ระหว่างเรียนและในสถานศึกษาจากการสังเกตและการร่วมกิจกรรมต่างๆ การตอบคำถามและในโอกาสต่างๆที่สถานศึกษาจัดขึ้น ประเมินผล โดยการรับฟังความคิดเห็นของบุคคลอื่นและประเมินตนเอง

บูรณาการกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

หลักความพอประมาณ

1. ผู้เรียนเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการเรียนได้ถูกต้องและเหมาะสมกับการใช้งาน
2. ผู้เรียนรู้จักใช้วัสดุและทรัพยากรที่มีอยู่อย่างประหยัด
3. ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม

หลักความมีเหตุผล

1. ผู้เรียนอธิบายเหตุผลในการศึกษาศิลปะการตกแต่งอาหารได้
2. ผู้เรียนมีความรู้ในการประดิษฐ์งานตกแต่งอาหารลักษณะต่างๆได้
3. ผู้เรียนสาธิตและแสดงผลงานศิลปะการตกแต่งอาหารได้

หลักการมีภูมิคุ้มกัน

1. ผู้เรียนมีการวางแผน จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ก่อนการปฏิบัติงานทุกครั้ง
2. ผู้เรียนค้นคว้าและนำเสนอผลงานสำเร็จงานศิลปะการตกแต่งอาหารได้สวยงามและเหมาะสมกับประโยชน์ใช้สอย
3. ผู้เรียนทำงานด้วยความมีรอบรู้ มีวินัย รอบคอบ อดทน รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม ห่างไกลยาเสพติด

เงื่อนไขความรู้

1. ผู้เรียนสาธิตและแสดงผลงานศิลปะการตกแต่งอาหารตามขั้นตอนได้
2. ผู้เรียนปฏิบัติตนเป็นผู้สืบทอดศิลปะการตกแต่งอาหารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
3. ผู้เรียนปฏิบัติชิ้นงาน โดยประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและนำไปประกอบอาชีพในอนาคตได้

เงื่อนไขคุณธรรม

1. ผู้เรียนมีความรอบรู้ รอบคอบ มีวินัย มีความสนใจใฝ่รู้และมีความรับผิดชอบในหน้าที่ของตน
2. ผู้เรียนมีความสามัคคี ความซื่อสัตย์มีความปลอดภัย รักษาทรัพยากรสิ่งแวดล้อมและห่างไกลยาเสพติด

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักของศิลปะการตกแต่งอาหาร การหั่น การตัดชิ้นอาหาร การแกะสลักเชิงธุรกิจ การจัดตกแต่งหัวจาน การจัดลงภาชนะ การเก็บรักษาและฝึกปฏิบัติการจัดตกแต่งอาหาร ตลอดจนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและนำความรู้ไปบูรณาการในรายวิชาอื่นได้

2.2 วิธีการสอน

1. ใช้การสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยเลือกรูปแบบที่หลากหลาย เนื่องจากเป็นรายวิชาที่กำหนดให้รายละเอียดภาคปฏิบัติ แต่เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ จึงจำเป็นต้องให้มีการเรียนภาคทฤษฎีเพิ่มเติมควบคู่กับการปฏิบัติงาน วิธีการสอนที่นำมาใช้ได้แก่ การสอนแบบActive Learning โดยผู้สอนบรรยายประกอบการสาธิตขั้นตอนการประดิษฐ์ชิ้นงาน ให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็น และใช้การสอนแบบCO-Operative Learning เป็นการสอนที่ช่วยให้ผู้เรียนร่วมมือกันทำงาน ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน การสอนแบบConcept Attainment เป็นการสอนที่ช่วยให้ผู้เรียนเกิดความคิดรวบยอด การสอนแบบศึกษาด้วยตนเอง การค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ตเพิ่มเติม เป็นต้น

2.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลตามสภาพจริง ในการปฏิบัติงานเป็นรายบุคคลและเป็นกลุ่ม
2. ประเมินผลงานสำเร็จเมื่อผ่านการเรียนรู้บทเรียนนั้น
3. ประเมินโดยสอบกลางภาคและปลายภาค

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญา ที่ต้องพัฒนา

1. สามารถคิดวิเคราะห์และการแสดงความคิดเห็น
2. มีทักษะการแกะสลักชิ้นงานต่างๆ เชิงธุรกิจแสดงผลงานและเปรียบเทียบผลงาน
3. มีทักษะในการปฏิบัติงานและสามารถประยุกต์ชิ้นงานใหม่ได้

3.2 วิธีการสอน

1. การสอนโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem Based Learning) มีการอภิปราย ค้นคว้า ปฏิบัติชิ้นงานตามข้อกำหนด ผู้เรียนสามารถเรียนรู้ด้วยตนเอง ระดมสมองในการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น มีการบูรณาการ ผู้เรียนจึงเกิดการเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง
2. การสอนโดยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้จากกระบวนการคิดอย่างมี วิจารณ์ญาณ (Critical Thinking) มีครูเป็นผู้นำเสนอปัญหาหรือข้อกำหนดและดูแลให้คำแนะนำในการทำกิจกรรมของผู้เรียน ช่วยให้ผู้เรียนใช้กระบวนการคิดอย่างหลากหลาย
3. มอบหมายงานเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม

3.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินจากการตอบคำถามและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียนเป็นรายบุคคลและกลุ่ม

2. ประเมินจากผลงานสำเร็จที่ได้รับมอบหมาย
3. ประเมิน โดยการสอบกลางภาคและสอบปลายภาค

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

1. การมีส่วนร่วมในการดำเนินงาน ร่วมมือกันทำงาน ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน
2. มีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมายเป็นรายบุคคลและเป็นกลุ่ม
3. สามารถปรับตัวในการทำงานเป็นทีม เพื่อให้ได้ผลสำเร็จของงานที่ดีที่สุด
4. มีความมั่นใจและกล้าแสดงความคิดเห็นในโอกาสต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม

4.2 วิธีการสอน

1. จัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบ Co-Operative Learning เพื่อกระตุ้นให้ผู้เรียนร่วมมือกันทำงานทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียน
2. แบ่งกลุ่มโดยให้เด็กเก่งปนกับเด็กอ่อน เพื่อให้ผู้เรียนมีการพัฒนาตนเองไปพร้อมๆกัน
3. ให้ผู้เรียนกำหนดความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่มเป็นรายบุคคล

4.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
2. ประเมินความรับผิดชอบในการดำเนินกิจกรรมเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม
3. ให้ผู้เรียนประเมินผลงานสมาชิกในกลุ่ม โดยเปรียบเทียบผลงานสำเร็จ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ต้องพัฒนา สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล

1. ทักษะการค้นคว้าสืบค้นหาความรู้ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตเพิ่มเติม
2. ทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศมาช่วยในการเก็บข้อมูลและนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย

5.2 วิธีการสอน

1. ใช้Power Point ประกอบการสอนในชั้นเรียน เพื่อให้เกิดความน่าสนใจและง่ายต่อการทำความเข้าใจ
2. ใช้สื่อการสอนของจริงเพื่อกระตุ้นให้ผู้เรียนมีความกระตือรือร้นในการทำกิจกรรม
3. การมอบหมายงานต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
4. มอบหมายงานที่ต้องมีการนำเสนอทั้งรูปแบบเอกสารและสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียนและภาษาที่ถูกต้องและเหมาะสมในการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน
2. ประเมินทักษะการใช้สื่อและการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน
3. ประเมินผลงานสำเร็จตามที่กำหนด

หมวดที่ 5. แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการและการประเมินผล

5.1แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ					
ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
1-2	<p>ชี้แจงกระบวนการจัดการเรียนการสอน ในรายวิชาศิลปะการ จัดตกแต่งอาหาร</p> <p>บทที่ 1 ความรู้เกี่ยวกับศิลปะการ จัดตกแต่งอาหาร</p> <p>1.ความหมายและความสำคัญของศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร</p> <p>2.องค์ประกอบของศิลปะ</p> <p>3.คุณค่าของศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร</p> <p>ปฏิบัติ วิเคราะห์ องค์ประกอบศิลปะที่ใช้ในการ ตกแต่งอาหาร</p>	2	4	<p>1.ชี้แจงเงื่อนไขการเรียนการวัดผลและประเมินผล</p> <p>2. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>3. นำเข้าสู่บทเรียน เนื้อหาสาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน</p> <p>4. ผู้สอนสนทนากับผู้เรียนเกี่ยวกับอาหารที่ผลิตจำหน่ายทั่วไป</p> <p>5.ให้ผู้เรียนเล่าประสบการณ์เกี่ยวกับการประกอบอาหารที่เคยทำด้วยตนเอง</p> <p>6.ผู้สอนแจกแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>7. ผู้สอนให้ผู้เรียนแบ่งเป็น 3 กลุ่ม ตามความสมัครใจ</p> <p>8. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับองค์ประกอบศิลปะในการจัดตกแต่งอาหาร</p> <p>9.ผู้สอนนำเสนอโดยPower Point ให้ผู้เรียนศึกษาและสังเกตความแตกต่างของอาหารแต่ละชนิด</p> <p>10.ผู้สอนแจกแผ่นภาพให้ผู้เรียนเลือกแผ่นภาพและทำการวิเคราะห์ องค์ประกอบศิลปะที่ใช้ในการตกแต่งอาหาร</p> <p>11. ผู้สอนให้ผู้เรียนสรุปรายงานและส่งตัวแทนนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน</p> <p>12.ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปแต่ละหัวข้อพร้อมทั้งปลูกฝังให้ผู้เรียนมีความ</p>	

				<p>พร้อมเอาใจใส่ในการเรียน</p> <p>13. แจกแบบทดสอบหลังเรียน</p> <p>14. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันเฉลยแบบทดสอบ</p> <p>15. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดท้ายบทเรียน</p> <p>16. นัดหมายหน่วยที่จะเรียนรู้ในครั้งต่อไป</p> <p>17. การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม-ตอบอภิปราย ปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล</p>	
3-4	<p>บทที่ 2 หลักศิลปะการตกแต่งอาหาร</p> <p>1. ที่มาของการของการออกแบบตกแต่งอาหาร</p> <p>2. คุณสมบัติของผู้ออกแบบตกแต่งอาหารที่ดี</p> <p>3. หลักการออกแบบจัดตกแต่งอาหาร</p> <p>ปฏิบัติ ออกแบบจัดตกแต่งอาหาร โดยคำนึงถึงหลักศิลปะการตกแต่งอาหาร</p>	2	4	<p>1. ทบทวนบทเรียน</p> <p>2. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>3. นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหาสาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม</p> <p>4. ผู้สอนสนทนาเกี่ยวกับอาหารที่จำหน่ายในร้านสะดวกซื้อและร้านอาหารทั่วไป</p> <p>5. ผู้สอนแจกใบความรู้ ใบงานเกี่ยวกับการออกแบบตกแต่งอาหาร โดยคำนึงถึงหลักการออกแบบ</p> <p>6. ผู้สอนแสดงภาพตัวอย่างอาหารที่ตกแต่งโดยเลียนแบบจากธรรมชาติและรูปทรงเรขาคณิต</p> <p>7. ครูสนทนากับผู้เรียนเกี่ยวกับที่มาของการออกแบบตกแต่งอาหารและคุณสมบัติของผู้ออกแบบตกแต่งอาหารเพิ่มเติม</p> <p>8. ครูสาธิตวิธีการออกแบบตกแต่ง</p>	

				<p>อาหาร โดยอาศัยสิ่งคลงในรูปแบบต่างๆ</p> <p>9.ผู้เรียนศึกษาขั้นตอนการออกแบบ</p> <p>10. ผู้เรียนปฏิบัติการออกแบบตามข้อกำหนดเป็นกลุ่มและส่งผลงานตามเวลาที่กำหนด</p> <p>11.ผู้สอนให้ผู้เรียนเปรียบเทียบผลงานสำเร็จ</p> <p>12.ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปและประเมินผลงาน หากไม่ผ่านเกณฑ์ให้ทำผลงานส่งใหม่อีกครั้ง พร้อมทั้งปลุกฝังให้ผู้เรียนมีความพร้อมเอาใจใส่ในการเรียน</p> <p>13. แจกแบบทดสอบหลังเรียน</p> <p>14.ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันเฉลยแบบทดสอบ</p> <p>15. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดท้ายบทเรียน</p> <p>16. นัดหมายหน่วยที่จะเรียนรู้ในครั้งต่อไป</p> <p>17.การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย สาทิต ถาม-ตอบ อภิปราย กิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล</p>	
5-6	<p>บทที่ 3 เครื่องมือและอุปกรณ์ในการตกแต่งอาหาร</p> <p>1.เครื่องมือที่ใช้ในงานตกแต่งอาหาร</p> <p>2. อุปกรณ์ในการตกแต่งอาหาร</p> <p>3.การเก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์</p>	2	4	<p>1.ทบทวนบทเรียน</p> <p>2.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>3.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหาสาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมและทบทวนบทเรียนในสัปดาห์ที่ผ่านมา</p> <p>4.ผู้สอนแจกแบบทดสอบก่อนเรียน ผู้สอนสนทนากับผู้เรียนเกี่ยวกับ</p>	

	<p>ปฏิบัติ ฝึกใช้เครื่องมือ ตกแต่งผัก ผลไม้ ตามจินตนาการและปฏิบัติการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ชนิด ตกแต่งผัก ผลไม้</p>			<p>เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการ ทำอาหารและตกแต่งอาหาร ทั่วๆไป</p> <p>2.ผู้สอนแจกใบความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือ และอุปกรณ์ชนิดต่างๆ โดยใช้สื่อ power point และของจริง</p> <p>3. ครูแสดงตัวอย่างเครื่องมือ และ อุปกรณ์ชนิดต่างๆ ที่ใช้ในการตกแต่ง อาหารและสาธิต ประกอบการบรรยาย วิธีการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการ ตกแต่งอาหารชนิดต่างๆ</p> <p>4.ครูแสดงตัวอย่างผลงานจากการใช้ เครื่องมือและอุปกรณ์ชนิดต่างๆ พร้อม กับถาม - ตอบ ในแต่ละหัวข้อ เพื่อเพิ่ม ความเข้าใจให้กับผู้เรียนมากขึ้น</p> <p>5. ผู้เรียนศึกษาเครื่องมือ อุปกรณ์ แต่ละ กลุ่มทำกิจกรรมที่ได้รับมอบหมายตาม ใบงานภายในเวลาที่กำหนด คนละ 2 ชิ้นงาน โดยมีครูคอยให้คำแนะนำ ผู้เรียนส่งตัวแทนนำเสนอผลงานหน้า ชั้นเรียน</p> <p>6.ผู้สอนและผู้เรียนสรุปสาระสำคัญ ร่วมกัน รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</p> <p>7. ทำแบบทดสอบหลังเรียน หากไม่ ผ่านให้ทำข้อสอบใหม่อีกครั้ง</p> <p>8.การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย สาธิต ถาม-ตอบ อภิปราย กิจกรรม กลุ่ม</p>	
7-9	<p>บทที่ 4 เทคนิคการออกแบบ ตกแต่งจานอาหาร</p> <p>1.เทคนิคการใช้เส้น</p>	3	6	<p>1.ทบทวนบทเรียน</p> <p>2.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>3.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สาระ</p>	

	<p>2. เทคนิคการใช้สี</p> <p>3. เทคนิคการใช้รูปแบบ</p> <p>4. เทคนิคการตัดหั่นชิ้นอาหาร</p> <p>ปฏิบัติการออกแบบจัดวาง</p> <p>ตกแต่งอาหารลงในภาชนะโดยใช้เทคนิคต่างๆได้</p>			<p>การเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>4. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับเทคนิคการออกแบบตกแต่งจานอาหารโดยใช้ power point และสาธิตขั้นตอนการออกแบบตกแต่งจานอาหารด้วยวิธีต่างๆ</p> <p>5. แจกแผ่นภาพจานอาหารที่ออกแบบให้ทุกกลุ่มพิจารณา</p> <p>6. ครูจับกลุ่มให้เด็กเรียนอ่อน กับเด็กเรียนเก่งรวมปนกัน ออกแบบจัดวางตกแต่งอาหารลงในภาชนะโดยใช้เทคนิคต่างๆ ตามข้อกำหนดเป็นกลุ่ม ส่งผลงานท้ายชั่วโมง</p> <p>7. ครูให้ผู้เรียนเปรียบเทียบผลงานสำเร็จ และติดบอร์ดหน้าชั้นเรียน ส่งตัวแทนนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน</p> <p>8. ครูและผู้เรียนร่วมกันสรุปสาระสำคัญและประเด็นเนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</p> <p>9. ทำแบบทดสอบหลังเรียน</p> <p>10. มอบหมายงานให้ผู้เรียนฝึกออกแบบการจัดวางอาหารเพิ่มเติมนอกเวลาเรียน คนละ ๑ ชิ้นงานและส่งผลงานในสัปดาห์ต่อไป</p> <p>10. การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปราย ฝึกปฏิบัติ กิจกรรมกลุ่ม</p>	
9	สอบกลางภาค	1	2	แบบประเมินผล (ข้อสอบ)	

10-15	<p>บทที่ 5 หลักการแกะสลักผัก ผลไม้เชิงธุรกิจ</p> <p>1.การเลือกผัก ผลไม้ เพื่อ แกะสลัก</p> <p>2.แนวทางการเลือกซื้อผัก ผลไม้</p> <p>3.เทคนิคในการแกะสลักผัก ผลไม้</p> <p>ปฏิบัติ แกะสลักผัก ผลไม้เป็น ดอกไม้ ใบไม้</p>	6	12	<p>1.ทบทวนบทเรียน</p> <p>2.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>3.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สารระ การเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>4. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับหลักการ แกะสลัก ผัก ผลไม้เพื่อแกะสลัก โดย ใช้power point</p> <p>5. ครูสาธิตการแกะสลัก ผัก ผลไม้เชิง เชิงธุรกิจแบบต่างๆ แจกผลงานสำเร็จ ให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>6.ครูแจกวัสดุอุปกรณ์ให้ผู้เรียนฝึกการ แกะสลัก ผัก ผลไม้เชิง เชิงธุรกิจแบบ ต่างๆ เป็นรายบุคคล ให้ผู้เรียนส่ง ผลงานทำยชั่วโมง ร่วมกันประเมินผล งานและเปรียบเทียบผลงานหากไม่ผ่าน เกณฑ์ให้ปฏิบัติงานใหม่อีกครั้ง</p> <p>7.ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็น เนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</p> <p>8.มอบหมายงานให้ผู้เรียนแต่ละกลุ่มหา ภาพแกะสลักผัก ผลไม้และบันทึก ข้อมูลลงในCD และส่งผลงานสำเร็จ ในสัปดาห์ต่อไป</p> <p>9. ทำแบบทดสอบหลังเรียน</p> <p>10.การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ถาม-ตอบ อภิปราย สาธิต ฝึกปฏิบัติ กิจกรรมเป็นรายบุคคลและกลุ่ม</p>	
16-17	<p>บทที่ 6 การจัดตกแต่งจาน อาหาร</p>	2	4	<p>1.ทบทวนบทเรียน</p> <p>2.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p>	

	<p>1. การจัดตกแต่งจานอาหาร โดยใช้เตงร้านแบบต่างๆ</p> <p>2. การจัดตกแต่งจานอาหาร โดยใช้มะเขือเทศแบบต่างๆ</p> <p>ปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหาร โดยใช้เทคนิคต่างๆได้</p>		<p>3. นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สารระ การเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>4. ผู้สอนสนทนากับผู้เรียนเกี่ยวกับจาน อาหารที่มีการตกแต่งด้วยผักชนิดต่างๆ</p> <p>5. ผู้สอนให้ผู้เรียนเล่าประสบการณ์ เกี่ยวกับการจัดตกแต่งจานอาหารที่เคย ทำด้วยตนเอง</p> <p>6. ผู้สอนแจกแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>7. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับองค์ประกอบ ศิลปะในการจัดตกแต่งจานอาหาร โดย การใช้ผักด้วยวิธีการต่างๆ</p> <p>8. ผู้สอนนำเสนอโดยPower Point ให้ ผู้เรียนศึกษาและสังเกตความแตกต่าง ของจานอาหารแต่ละชนิด</p> <p>9. ผู้สอนแจกแผ่นภาพให้ผู้เรียนเลือก แผ่นภาพและทำการวิเคราะห์การจัด ตกแต่งจานอาหาร</p> <p>10. ผู้สอนให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการจัด ตกแต่งจานอาหารโดยใช้ผักชนิดต่างๆ เป็นรายบุคคลนำเสนอผลงานหน้าชั้น เรียน</p> <p>11. ให้ผู้เรียนสังเคราะห์การจัดตกแต่ง จานอาหารรูปแบบใหม่ๆ ให้ตกแต่ง อาหารประเภททอดมากลุ่มละ 1 จาน และส่งตัวแทนนำเสนอผลงานสำเร็จ หน้าชั้นเรียน</p> <p>12. ผู้เรียนร่วมเปรียบเทียบผลงานสำเร็จ</p> <p>13. ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็น เนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</p> <p>14. ทำแบบทดสอบหลังเรียนหากไม่</p>	
--	---	--	--	--

				<p>ผ่านเกณฑ์ให้ทำข้อสอบใหม่อีกครั้ง</p> <p>15.การเรียนรู้การสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปราย ฝึกปฏิบัติกิจกรรมเป็นกลุ่ม และรายบุคคล</p> <p>โดยบูรณาการกับหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง</p> <p>หลักความพอประมาณ</p> <p>ผู้เรียนจัดเตรียมและเลือกใช้ วัสดุอุปกรณ์อย่างเหมาะสมต่อการ ประดิษฐ์งานจัดตกแต่งจานอาหาร</p> <p>หลักความมีเหตุผล</p> <p>ผู้เรียนมีเหตุผลในการพิจารณา ออกแบบและเลือกวัสดุที่นำมาใช้จัด ตกแต่งจานอาหาร ได้เหมาะสม และ สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพใน อนาคตได้</p> <p>หลักการมีภูมิคุ้มกัน</p> <p>ผู้เรียนมีการวางแผนก่อนที่จะ จัดตกแต่งจานอาหาร โดยวางแผน ออกแบบจัดตกแต่งจานอาหาร เพื่อให้ ได้รูปแบบที่เหมาะสมก่อนการจัด</p> <p>16.การเรียนรู้การสอน ใช้วิธีการบรรยาย สาธิต ถาม-ตอบ อภิปราย ฝึก ปฏิบัติงาน กิจกรรมเป็นรายบุคคลและ กลุ่ม</p>	
18	สอบปลายภาค	1	2	แบบประเมินผล (ข้อสอบปลายภาค)	

5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้		
วิธีการประเมินผลนักศึกษา	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรม - จริยธรรม	ตลอดภาคการศึกษา	20%
งานปฏิบัติระหว่างภาค	ตลอดภาคการศึกษา	20%
สอบกลางภาค	สัปดาห์ที่ 9	30%
สอบปลายภาค	สัปดาห์ที่ 18	30%

หมวดที่ 6. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

<p>1.หนังสือ และเอกสารประกอบการสอนหลัก</p> <p>1.1 เอกสารประกอบการเรียน วิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร</p>
<p>2.หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ</p> <p>ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต</p> <p>สมชาย พรหมสุวรรณ .หลักการทัศนศิลป์.กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,2548.</p> <p>พจนานุกรมฉบับเฉลิมพระเกียรติ พ.ศ. 2530.กรุงเทพฯ สำนักพิมพ์วัฒนาพานิช, 2530</p> <p>จงจิตร อังคทะวานิชและกมล ไชยสิทธิ์ .อาหารมิตี แห่งศาสตร์และศิลป์.กรุงเทพฯ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548</p> <p>มานิช กงกะนันท์ .ศิลปะและการออกแบบ . กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช, 2538 .</p> <p>กรมอาชีวศึกษา หน่วยงานนิเทศก.ศิลปะและการออกแบบ.ศูนย์วิจัยและพัฒนาอาชีวศึกษา4,2540</p>

